

Il Menù

Antipasti:

gamberetti di fondale fritti
polpettine di baccalà
aringa con fagioli schiacciati
crema di ceci con baccalà



Primi Piatti:

linguine alle arselle



Secondi Piatti:

stoccafisso con porri e patate
●
seppie in umido con polenta



Dolce:

semifreddo ai cachi con ananas

Gli spumanti in degustazione



Franciacorta DOCG Cuvèe Royale
78 Chardonnay – 12 Pinot Nero – 10 Pinot Bianco
Tenuta Montenisa



Franciacorta DOCG Blanc de Blancs
85 Chardonnay – 15 Pinot Bianco
Tenuta Montenisa



Franciacorta DOCG Rosé
100 Pinot Nero
Tenuta Montenisa



Moscato d'Asti DOCG 2015
100 Moscato bianco di Canelli
Prunotto

IN COLLABORAZIONE
CON

SVICAT

SPLENDIDE VINUM IN CALICE ALTIUS TENEBIMUS
leoneramacciotti@gmail.com


N.B.

I CIBI E I VINI IN DEGUSTAZIONE POSSONO SUBIRE VARIAZIONI
LEGATE ALLA DISPONIBILITA' DEI PRODOTTI STESSI

Per Info - 0584 790400
prezzo € 35.00
necessaria la prenotazione


Via Valdicastello Carducci n. 34
PIETRASANTA LUCCA
Tel/Fax 0584 790400

www.dabepino.it



Cena Didattica
La Nostra Cucina
e i
Vini Spumanti
FRANCIACORTA
ANTINORI


ENO-TRATTORIA
DA BEPPINO


11 Dicembre 2015